

Программа семинара «КЛУБ ТЕХНОЛОГОВ»

1 июня

08:30	Начало регистрации участников
09:00	Открытие семинара
09:30 – 11:30	Сессия 1. <i>Ведущие сессии – Кульнева Надежда Григорьевна, Решетова Раиса Степановна, Рябцева Ольга Альбертовна</i> <i>Эксперты: Голыбин Вячеслав Алексеевич, Молотилин Юрий Иванович, Животягина Антонина Владимировна</i>
	<i>ВМА Group – внедрение современных технологических станций для повышения эффективности работы сахарных заводов</i>
	Шумахер Роман и Федорук Владимир, БМА Руссланд
	<ul style="list-style-type: none">▪ Оптимизация процесса переработки сахарной свеклы при низкой доброкачественности диффузионного сока▪ Частые выбросы сокоотружечной смеси с хвоста диф. аппарата РТ-5▪ Как увеличить эффективность работы наклонных диффузионных аппаратов (ДС12; ПДС-30), оптимальный температурный режим, эффективные способы подготовки воды, снижение пенообразования сока▪ При реконструкции завода возник вопрос какой тип диффузионной установки выбрать с точки зрения эксплуатации, технологии и экономики▪ Гипсование (известкование) питательной воды с целью повышения СВ отжатого жома. "За" и "Против"▪ Эффективные меры по регулированию и предотвращению высоких концентрации солей кальция▪ Пути получения сока перед выпарной станцией цветностью 2-5 ед.Шт. и достижения минимального нарастания цветности выходящего сиропа с выпарной установки системы Роберта▪ Опыт работы завода с возвратом суспензии сока 2й сатурации в диффузионный сок перед преддефекацией
	<i>Микробиологические и биохимические факторы пенообразования в сахарной промышленности</i>
	Сотников Валерий, ПромАсептика
11:30 – 12:00	Кофе-брейк
12:00 – 13:30	Сессия 2. <i>Ведущие сессии – Кульнева Надежда Григорьевна, Решетова Раиса Степановна, Рябцева Ольга Альбертовна</i> <i>Эксперты: Голыбин Вячеслав Алексеевич, Филатов Сергей Леонидович</i>

	<i>Опыт применения технологических вспомогательных средств производства компании Волгохимнефть</i>
	Воробьев Евгений, ВПО «Волгохимнефть»
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Возникновение проблем по частой замене фильтровальных рукавов на сиропных патронных фильтрах ФП -8 после остановок завода ▪ Причины быстрого износа ткани на фильтрах сока 1 сатурации НКФ - 80 ▪ Изменение режима фильтрационной схемы при высокой дигестии свеклы ▪ Мутность сиропа после выпарной установки ▪ Муть в соке первой сатурации
	<i>Макромер. 30 лет от идеи к созиданию</i>
	Шевелев Дмитрий, НПП «Макромер» им. В.С. Лебедева
13:30 – 14:30	Обед
14:30 – 16:30	<p>Сессия 3.</p> <p><i>Ведущие сессии – Кульнева Надежда Григорьевна, Ломанов Алексей Юрьевич</i></p> <p><i>Эксперты: Голыбин Вячеслав Алексеевич, Решетова Раиса Степановна</i></p>
	<i>Пресс-грануляторы фирмы Каль</i>
	Чернобривец Евгений, Амандус Каль
	<i>Как выбрать пластинчатый подогреватель, который работает. Применение разборного пластинчатого испарителя в качестве бустера</i>
	Захаров Сергей, Ридан
	<i>Современный подход в лабораторной практике сахарного производства</i>
	Шаркель Александр, Глювекс
	<i>Оборудование комплексов контроля качества свеклы производства ZILA group s.r.o</i>
	Косиченко Никита, ZILA group s.r.o
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Влияние на качество (Дб) промоя температуры и количества промойной воды при высолаживании фильтрационного осадка I сатурации на пресс-фильтрах ▪ Изменения технологического режима по времени, температуре процесса, распределению и количеству известкового молока, возвратов на преддефекацию при переработке свеклы пониженного качества

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рекомендации при добавлении бисульфит натрия для снижения цветности стандарт-сиропа, клеровок желтых сахаров. Влияет ли на pH сиропа добавление бисульфита натрия? ▪ Что эффективнее с технологической точки зрения и экономически целесообразнее – тканевая фильтрация или применение декантерных отстойников?
19:00	Торжественный ужин

2 июня

08:30	Начало регистрации		
09:00 – 11:30	<p>Круглый стол № 1 «Экология»</p> <p>С участием: Борзенков Алексей Александрович, Межевикин Василий Алексеевич, Гасич Мария Филимоновна, Мартыанова Оксана Александровна, Приходько Марина Николаевна, Рожкова Ирина Владимировна</p>	<p>Круглый стол № 2 «Техническое регулирование»</p> <p>С участием: Егорова Марина Ивановна, Михалева Ирина Сергеевна, Никулина Оксана Константиновна, Пузанова Любовь Николаевна, Шрамко Раиса Анатольевна</p>	<p>Круглый стол № 3 «Технология»</p> <p>С участием: Голыбин Вячеслав Алексеевич, Зелепукин Юрий Иванович, Кульнева Надежда Григорьевна, Ломанов Алексей Юрьевич, Молотилин Юрий Иванович, Решетова Раиса Степановна</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ О Постановлении Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. № 2308 "Об утверждении критериев отнесения объектов, оказывающих негативное воздействие на окружающую среду, к объектам 1, 11, 111 и IV категорий". Актуальные нюансы категорирования сахарных заводов и документация, связанная с актуализацией сведений. Актуализация сведений в РПН ▪ О проекте закона ФЗ "Об ограничении выбросов парниковых газов". Риски для сахарных заводов ▪ Виды систем оборотного водоснабжения (схемы), имеющие успешный опыт использования на конкретных зарубежных и российских сахарных заводах. Очистка сточных вод и их дальнейшее использование в технологии и других сферах хозяйствования. Использование избыточного аммиачного конденсата в технологии (кроме питательной воды для диффузии). Работа технологического оборудования завода без использования речной воды. Использование 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Техническое регулирование в сахарной отрасли – состояние стандартизации и новации 2021 года ▪ Техническое регулирование и национальная стандартизация сахарной отрасли Республики Беларусь ▪ Технические условия на продукцию как документ национальной системы стандартизации ▪ Деятельность МТК 182 «Производство сахарной промышленности» в 2020 году. ▪ Актуальные вопросы применения методик исследований готовой продукции и сырья ▪ Определение «истинной» и «видимой» дигестии, какое значение применять в отчетности сахарного производства ▪ Обновление инструкций по технохим. контролю. Обновление расчета количества продуктов сахарного производства для производственных отчетов по 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Если перед 2 сатурацией не давать молоко, то так называемую суспензию 2-й сатурации куда лучше возвращать, в Бригель или в котел 2-й сатурации? ▪ Поддержание оптимальной щелочности на 2 сатурации для получения сиропа с ВU pH 8,5 ▪ Способы повышения эффекта очистки сока на дефекосатурации ▪ Способы снижения мутности соков и сиропов, основные причины повышения мутности ▪ Декальцинация соков ▪ Использование кальцинированной соды для снижения солей Са. Расчет расхода соды ▪ Мероприятия по очистке соков, снижение загорания ВU ▪ Методы очистки полупродуктов (соков, сиропов) с целью получения сахара белого кристаллического соответствующего

	<p>вод для вакуум-конденсационной установки ВКУ, транспортировки и мойки свеклы. Обратное использование лаверных вод</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Нормы водопотребления речной воды и водоотведения, мероприятия по оптимизации (свекла, экстракт) ▪ Порядок начисления платы за сброс загрязненных вод в централизованную канализацию. Установление нормативов сбросов ▪ Порядок эксплуатации полей фильтрации. Законодательное регулирование эксплуатации, необходимость постановления на учёт как объект НВОС, программа производственного экологического контроля ▪ Как обосновать перечень загрязняющих веществ, выделяемых от очистных сооружений. Возможно ли установить единый перечень веществ, выделяемых от очистных сооружений и согласовать его с Росприроднадзором или с НИИ «Атмосфера» или с другим компетентным органом ▪ Учитывать ли при инвентаризации и, соответственно, определять состав и массу выбросов от всех стадий технологических процессов, производимых на очистных сооружениях (зачистка карт очистных сооружений, испарение с зеркала карт очистных сооружений и т.д.). ▪ Насколько подробно разбить элементы очистных сооружений (отстойники, поля фильтрации), входящих в состав комплекса очистных сооружений с т.з. «разумной достаточности», чтобы, с одной стороны, не было вопросов у Росприроднадзора, а с другой стороны, не раздувать расходы на инструментальные исследования до бесконечного уровня. Возможно ли установить единый перечень элементов очистных сооружений, от которых необходимо определять выбросы вредных веществ в атмосферу, и согласовать его с 	<p>трехпродуктовой схеме согласно Инструкции 1983г.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Расчет стоимости суток простоя завода (методика для применения на заводе любой мощности) ▪ Требования к известковому камню. У каждого карьера свои технические условия, в которых одни определяют массовую долю углекислого кальция, а другие массовую долю суммы оксидов кальция и магния (ссылаясь на ГОСТ 21138.5-Мел) ▪ В связи с погодными условиями сезона 2020г. свекла с при приемке поступала увядшая 11% и более. По методу Шевченко вялая свекла имеет место искажения дигестии. На заводе давальческая схема расчета с поставщиками. И поставщики не признают факт снижения дигестии. Как быть в этом случае? ▪ Мелассирование жома: схемы производства, химический состав, питательность, способы применения ▪ ГОСТ на известняковый камень, целесообразность изменения до содержания массовой доли углекислого кальция с 93 до 96% 	<p>требованиям компании «Кока-кола» (по флок тесту)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Причины снижения эффекта очистки на станции дефекосатурации ▪ Работа станции очистки соков при снижении производительности ▪ Рационально ли применение на сахарных заводах оборудование с мембранной фильтрацией соков? ▪ Практическое использование кавитаторов или активаторов, кроме как на известковом молоке. Места врезок, эффект ▪ Влияние режимов работы газовой печи на активность известкового молока, способы повышения активности известкового молока. Как влияет активность известкового молока на процесс обработки соков ▪ Нормы электропотребления по участкам (ЖСО, перерабатывающий, продуктовый, ИГО и тд) ▪ Опыт выварки отдельных корпусов выпарки во время производства, есть ли эффект, как меняется дельта перепада между соковой и паровой камерой ▪ Зависимость состава накипи на разных корпусах выпарки от состава свеклы и технологического режима ▪ Основные причины разложение сахара на выпарной установке, меры устранения
--	--	--	---

	<p><i>Росприроднадзором или с НИИ «Атмосфера» или с другим компетентным органом</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Как выходить из ситуации, связанной с тем, что расчетно-инструментальный метод определения выбросов от элементов очистных сооружений отсутствует в перечне методик, утвержденных Росприроднадзором</i> ▪ <i>К какому объекту отнести сброс с очистных сооружений в поверхностные водные объекты – к «заводу» или к «очистным сооружениям»</i> ▪ <i>Если при инвентаризации мощность выброса определяется инструментально-расчетным методом, можно ли в программе ПЭК указать «расчетный» метод, а концентрации ЗВ использовать те, которые были получены при инвентаризации (инструментальная часть расчетно-инструментального метода очень «дорогая»)</i> ▪ <i>Каким способом можно использовать воду с полей фильтрации для орошения полей с/х назначения. Есть ли такой опыт у заводов. Что для этого необходимо?"</i> ▪ <i>Какие существуют технологии по обезвоживанию осадка транспортерно-моечной воды с получением осадка, пригодного для внесения на поля в качестве органического удобрения</i> ▪ <i>Организация санитарно-защитной зоны сахарных заводов</i> ▪ <i>Программа производственного экологического контроля</i> ▪ <i>Этапы регистрации дефеката в качестве агрохимиката</i> 		
11:30 – 12:00	Кофе-брейк		
12:00 – 15:00	<p>Круглый стол № 4 «Сырье»</p> <p>С участием: Апасов Игорь Владиславович, Гнилозуб Владимир Павлович, Мойсеяк Марина Борисовна</p>	<p>Круглый стол № 5 «Технология»</p> <p>С участием: Животягина Антонина Владимировна, Коломыцева Ольга Юрьевна, Решетова Раиса Степановна,</p>	<p>Круглый стол № 6 «ТВС»</p> <p>С участием: Беляева Любовь Ивановна, Егорова Марина Ивановна, Сотников</p>

		<p>Рыбалко Надежда Федоровна, Салий Николай Владимирович, Филатов Сергей Леонидович, Шердани Алан, Шрамко Раиса Анатольевна</p>	<p>Валерий Александрович, Тарасов Владимир Николаевич</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Качество свеклы (гниение еще в земле), завышенная цветность сока (2018-2020 гг.)</i> ▪ <i>В период производства был проведен эксперимент - в исследуемых образцах свеклы было определено содержание сахара по дигестии, после чего эти образцы были помещены в сетчатые мешочки и уложены на месяц внутрь кагата. По истечению времени было проведено повторное исследование в результате чего было установлено увеличение содержания сахара по Дг. Чем обусловлено увеличение содержание сахара за период хранения свеклы в кагате?</i> ▪ <i>Входной контроль сырья. Технологическое качество сахарной свеклы в зависимости от способов ее возделывания, внесения удобрений и климатических условий выращивания. Требования, которые должны предъявляться аграриям</i> ▪ <i>Влияние азотных удобрений, микроэлементов на технологическое качество свеклы и выход готовой продукции. Оптимальное соотношение несахаров свеклы. Факторы, влияющие на качество сахарной свеклы (густота посевов, состав почвы, климатические условия и т.д.)</i> ▪ <i>Влияние качества свеклы, выращенной в засушливое время, на режим обработки на дефекосатурации. Получение термостойчивого сока</i> ▪ <i>Как влияет вентиляция кагатов на потери свекломассы и сахара в свекле при краткосрочном и долгосрочном хранении</i> ▪ <i>Опыт работы заводов по максимальному извлечению сахара при переработке свеклы с повышенной сахаристостью и достижения минимальных потерь сахара в мелассе</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Влияние высокой сахаристости свекловичной стружки и отбора сока на режим работы выпарной станции. Обеспечение температурного режима по технологическому потоку</i> ▪ <i>Зависимость состава накипи на разных корпусах выпарки от состава свеклы и технологического режима</i> ▪ <i>Оптимизация работы тепловой схемы при переработке свеклы с высокой сахаристостью (баланс газа/пара и качества сахара)</i> ▪ <i>Как рассчитать динамический удельный расход газа от дигестии. Методика расчета газа при переработке свеклы с высокой Дг</i> ▪ <i>Какие основные причины перерасхода газа на переработку свеклы, общие потери, как бороться</i> ▪ <i>Основные требования к тепловой схеме, поддержание каких параметров и в каком диапазоне, нормативные значения</i> ▪ <i>Фактическое применение механической компрессии пара на выпарках. Приблизительные затраты, экономический эффект</i> ▪ <i>Оптимальная тепловая схема переработки экстракта</i> ▪ <i>Непрерывная варка утфеля. Схемы работы на маточных утфелях</i> ▪ <i>Мероприятия, направленные на улучшение гранулометрического состава сахара при варке I продукта без применения маточного утфеля</i> ▪ <i>Автоматизация станций варки утфелей и центрифугирования</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Системное применение технологических вспомогательных средств разной функциональной направленности в технологическом потоке производства сахара</i> ▪ <i>Дезинфицирующие средства и пеногасители для разных этапов технологического процесса свеклосахарного производства</i> ▪ <i>Особенности применения антинакипинов и пеногасителей и методы их контроля в производстве сахара</i> ▪ <i>Влияние расхода антинакипина на мутность сахара</i> ▪ <i>Пути сокращения расхода пеногасителя в продуктовом отделении.</i> ▪ <i>Факторы, влияющие на расход пеногасителя для транспортерно-моечной воды</i> ▪ <i>Как проверить качество антинакипина в условиях лаборатории сахарного завода?</i> ▪ <i>Подбор оптимального дезинфицирующего средства (активного компонента) для разных стадий технологического процесса</i> ▪ <i>В настоящее время компании по производству напитков исследуют сахар категории ТС2 на флок-тест. Не каждая проба сахара образует флокулы. Что влияет на образование или не образование флокул?</i> ▪ <i>Факторы влияющие на мутность сахара и мероприятия по снижению</i> ▪ <i>Очистка жомо-прессовой воды; возможность применения коагулянтов</i> ▪ <i>Появление дисперсно-коллоидных частиц в растворах при возвратах: соке, сиропе с</i>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Особенности переработки свеклы с высокой Дг ▪ Отличия переработки свеклы, выращенной в засушливых погодных условиях ▪ Анализ качества свеклы в Республике Беларусь и технологические приемы, влияющие на его формирование 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Экономическая целесообразность внедрения схемы варки утфелей на основе маточного при производительности до 4,5 тыс. тонн свеклы в сутки ▪ Влияние глубины вакуума на снижение расхода условного топлива и разложение сахарозы ▪ Влияние содержания солей кальция на уваривание утфелей ▪ Способы повышения эффективности работы продуктового отделения ▪ Эффективная схема подготовки утфеля третьего продукта перед фуговкой ▪ Причины сильного пенения мелассы (рекомендуемое оборудование для перекачивания мелассы) ▪ Схемы варки утфелей для получения сахара крупных кристаллов ▪ Современные способы получения сахара с коэффициентом однородности не менее 80% от общего количества с преобладанием средней фракции 0,55-0,95 мм при автоматической варке утфеля 1 продукта на высококонцентрированном сиропе ▪ Влияние мезги на СВ прессованного жома на выход гранулированного жома, на мощность прессов глубокого отжима; на расход газа на сушку жома ▪ Факторы, влияющие на выход гранулированного жома ▪ Как влияет качество стружки, рН на работу ПГО, как рассчитать потери этого влияния ▪ Влияние пульпы на отжим жома и производительность жомосушильных барабанов ▪ Способы увеличения СВ прессованного жома. Основные причины не эффективной работы ПГО, решения. 	<p>выпарки и стандарт-сиропа при нормальной микробиологии</p>
--	---	--	---

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">▪ Расчет экономического эффекта монтажа рециркуляции воздуха в ЖСБ▪ Оптимальный алгоритм автоматического управления работой ЖСБ, регулирование расхода газа▪ Мероприятия по снижению расхода газа на ЖСБ▪ Опыт российских заводов по извлечению дополнительного сахара, в том числе дешугаризация мелассы; получение бетаиновой мелассы, методики определения бетаина, применение бетаина▪ Супербарботаж – инновационная технология переработки технической мелассы в пищевую. Новый уровень рентабельности свеклосахарного производства | |
|--|--|--|--|